

Conclusions du mois de Avril 2011

Atelier théâtre le 04 :

Cet atelier était consacré à l'évaluation finale.

Tout le monde a été unanime : Nous avons beaucoup appris des contacts que nous avons eus, ainsi que des méthodes de communication et d'expression. Nous avons aimé confronter nos cultures, nos sensibilités, nos réalités. Nous souhaitons continuer à utiliser les techniques du théâtre-action.

Café participatif du 08 avril :

Évaluation des activités de mars :

Le spectacle de Ben Hamidou, Sainte Fatima de Molen, a été très apprécié tant sur le plan du contenu que du talent du comédien.

La soupe plaît bien. Tout le monde considère que c'est très important de promouvoir cet aliment sain et peu coûteux.

Les carbonnades étaient bonnes, avec la potée de poireaux, la soupe aux chicons et la salade de fruits frais, c'était une repas équilibré, sain et succulent.

Par contre, certains estiment que 25 personnes au repas, c'est le maximum de capacité. Les gens de Namur ont été très sympathiques et c'était agréable de les accueillir, mais certains pensent qu'il faut laisser la priorité aux gens de Dinant, car nous sommes limités en places. Cependant, c'est aussi une formule de voyage : les gens de Namur ont fait du tourisme à Dinant. Âgés de plus de 65 ans, ils ont voyagé gratuitement à l'autobus et ont mangé chez nous au tarif solidaire. Nous aussi, nous pourrions peut-être aller manger chez d'autres quand nous nous déplaçons.... Comme quoi, ouvrir ses portes, c'est aussi s'ouvrir des opportunités !

Côté finances : Les recettes du dernier repas s'élèvent à 106,50 euros, les dépenses à 59,40 euros. Nous étions 25, ce qui donne un prix de revient de 2,44 euros par personne, en tenant compte de la bière de table brune qui a été offerte pour la cuisson des carbonnades.

Aménagement du local : Nous n'avons plus de nouvelles concernant l'aménagement du coin informatique et couture. Marie-Rose, Ghislaine et Gisèle ont accepté de se charger d'acheter un petit meuble pour le « coin » près de la cuisine. Quant aux casseroles et autres ustensiles à acheter... Nous pourrions profiter de la prochaine sortie « théâtre » pour voir ensemble les magasins à Namur...

Les infos du mois :

Michel a été incarcéré à Vottem, puis libéré puis à l'intervention de son avocat. Il a ensuite été placé dans un centre de transit du Samu social, puis à nouveau incarcéré à Merkplass. Il se plaint de pas avoir reçu le régime alimentaire et le traitement médical dont il a besoin. Il se sent humilié par le système carcéral qui régit les centres fermés.. Son avocat a introduit un recours qui devrait lui être favorable.

Plus personne ne nous représente actuellement à Namur. C'est embêtant, mais moins pour nous que pour Michel !

Projets :

- Animation FPS : C'est d'accord ! Les sujets préférés concernent les statuts OMNIO, BIM et

- les droits concernant les pensions.
- Fête des réfugiés à Yvoir le 18 juin : Ceux qui le souhaitent pourront s'y rendre individuellement.
 - Vélodies : Non, personne n'est intéressé.
 - Souhais pour l'été ? Ham sur Lesse (bientôt), la mer (en septembre) et d'autres sorties à penser. Vendredi prochain, l'équipe préparera le voyage à Ham sur Lesse en s'informant sur Internet.
 - Pour l'hiver prochain, au moins 7 des personnes présentes sont intéressées par un atelier d'expression basé sur les techniques du théâtre-action. Il faut un minimum de 6 personnes à chaque séance et un maximum de 12. Christine va envoyer une demande d'assistance technique à la Province.

Prochaine sortie :

Visite spectacle, Les Anges Gardiens, au théâtre de Namur : Rendez-vous à 09 heures à la gare. Chacun achète son ticket en fonction de son statut. Tous les participants sont d'accord pour que le remboursement se fasse après, en échange du ticket de train. Un pic-nique est prévu tous ensemble, avec les gens du centre de la Croix-Rouge. Chacun prend ses « tartines ».

Ceux qui le souhaitent pourront passer l'après-midi à Namur et pourquoi pas... Chercher des marmites et autres ustensiles de cuisine !

Organisation du repas du 22 :

Menu :

- Oeuf dur (cocognes!) sur crudités (une feuille de salade, carotte râpée, rondelle de tomates, betteraves rouges, olive ou cornichon, oignons, persil... en fonction des prix.
- Tagliatelles au saumon (chaud).
- Tarte aux macarons, pommes.

Annie prendra en charge la cuisine avec l'aide de l'équipe. Gisèle préparera la tarte.

La prochaine réunion des partenaires de la Maison des Associations est prévue le 17 mai. Jusqu'à présent, personne ne souhaite y participer. Nous essayerons de trouver un volontaire lors de la prochaine réunion participative du 13 mai.

Théâtre de Namur, le 13 :

La visite du théâtre était commentée en toute simplicité par une jeune comédienne très convaincante. Les parties enregistrées, plus artificielles nous ont parues un peu « bêtêtes », trop virtuelles. Nous n'avons pas eu l'impression d'apprendre beaucoup. Nous avons été impressionnés par la grandeur de la scène, par la machinerie de la fosse, mais surtout par la beauté de la salle et du foyer. Même pour ceux qui le connaissent, le théâtre reste impressionnant.

Nous avons été très contents d'y retrouver nos amis du centre d'Yvoir avec lesquels nous avons « rompu le pain » sous un soleil clément, place de l'Ange ». Germain nous a fait goûter une spécialité rwandaise qu'il avait préparée spécialement pour nous, de la « Samboussa ». C'était succulent ! Germain est bon cuisinier... Nous l'invitons à notre fourneau, un de ces vendredis ! Leur « chauffeur » ayant à faire, nos amis du Bocq ont rejoint leur havre d'ennui, tandis que nous avons lancé un assaut bien calculé sur les commerces namurois. La victoire est totale : Nous avons trouvé les marmites et le mixer qu'il nous fallait. L'opération « casseroles » peut être qualifiée de succès total ! Nous avons passé du bon temps ensemble. Reste à se décider pour une armoire !

Nous avons eu des nouvelles de Michel : Il a été libéré pour la deuxième fois. Le Conseil du Contentieux a annulé l'ordre de quitter le territoire et a jugé son dossier recevable. Il est maintenant hébergé dans un centre de transit à Bruxelles. Reste à voir où il va être envoyé... Il semble que ce ne

soit pas « possible » qu'il revienne à Yvoir...

Ateliers des 1, 8, 15, 22 et 29 :

Le troisième ordinateur est maintenant en ordre de fonctionnement. Il est équipé en Linux (Ubuntu 2010). Le vieux est un peu lent. Il en a bout de vie, mais, équipé en Mandriva 2008, il se défend encore très honorablement. Le portable fonctionne avec Windows 7. Les ardeurs se portent donc naturellement sur l'informatique, un peu au détriment de la couture... Quoique... Nadia et Annie viennent d'arriver ! La tendance risque de s'inverser. Willy ne veut pas s'y mettre, ni à la couture, ni à l'informatique. Claude tâte de tout. Les femmes lui enseignent les limites... La soupe aux légumes frais a toujours autant de succès !

Les recherches que nous avons effectuées sur internet remettent en question le voyage à Han sur Lesse : Plusieurs personnes ne veulent pas aller dans la grotte : peur de glisser, peur du vide, peur de... Par contre, le parc animalier semble intéressant. Nous avons exploré les possibilités de déplacement en train, en autocar vers les Ardennes, la mer, Bruxelles... Question prix, c'est le train le moins cher pour le groupe actuel. Yvette propose aussi les voyages organisés par les autocaristes. Nous reparlerons de tout cela à la prochaine réunion participative.

Repas de la solidarité le 22 :

Vendredi-Saint ! Nous respectons une coutume bien de chez nous : pas de viande ! Certains la pratiquent par conviction religieuse, d'autres par habitude ou parce que ... c'est la coutume ! Eh oui, après tout, pourquoi pas ? Respectons les coutumes de chacun, y compris (ou à commencer par) celles de nos aïeux ! Sans compter, que, dans la vie moderne, à la fin de l'hiver, il est de bon ton de « se débarrasser des graisses superflues » par un régime amaigrissant. Nos grand-mères « faisaient le carême ». C'était somme toute de la diététique collective...

Donc, au menu : œuf de Pâques sur crudités et tagliatelles au saumon. Chuut ! Ne parlons pas de la tarte pommes-macarons, ce n'est pas très « jour maigre » !

Recettes :

L'œuf de Pâques (ou cocogne) de chez nous se prépare avec des pelures d'oignons et de la chicorée. (Christine avoue qu'elle a remplacé la chicorée par un peu de café.) On met tout dans une casserole avec de l'eau et on cuit comme des œufs durs. Un peu plus longtemps, très longtemps... C'est si bon !

Petit truc santé : Remplacez la mayonnaise par une sauce au fromage frais avec, selon le goût, un peu de moutarde, du jus de citron, du poivre, du sel... un peu d'eau selon la consistance souhaitée. Fouettez bien, mais surtout, laissez aller votre esprit créatif en ajoutant de l'échalote, de l'ail des olives hachées noires ou vertes, des piments ou du persil, ce que vous voulez, finement haché.

Les tagliatelles au saumon, c'est d'une facilité enfantine : Cuisez les pâtes à votre goût, comme d'habitude et pour la sauce : saumon en boîte, crème fraîche, sel poivre et facultativement : estragon ou curcuma, muscade, jus de citron. Certains ajoutent des champignons, d'autres préparent la recette avec des tomates... Nous avons opté pour du curcuma et une pointe de curry. Les cuisinières ont gardé la main très légère. C'était bon sans gêner personne. Nous avons appris une chose : Ne pas mélanger les pâtes avec la sauce avant de servir, car elles « absorbent » vite et ça devient un peu sec, surtout avec les quantités que nous avons à servir.

La tarte, c'est la spécialité de Gisèle. Un délice ! Elle vous livrera ses secrets un de ces jours...

[Retour sur le site de Dominos LA FONTAINE](#)